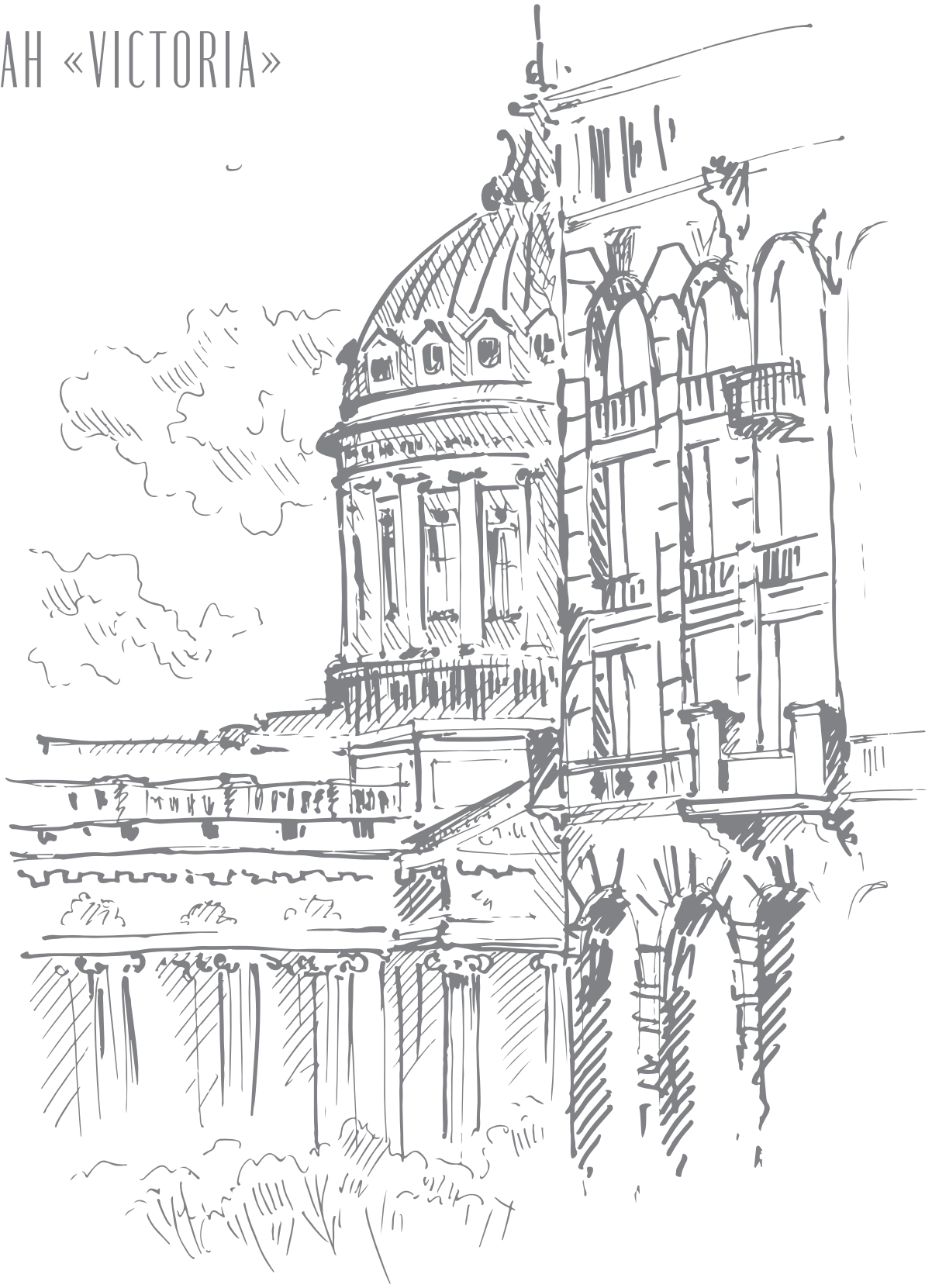


# МЕНЮ

РЕСТОРАН «VICTORIA»



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Яичная кашка  
с трюфельным маслом и красной икрой  
**900**

Блины с икрой русского Осетра  
подаются с традиционными кондimentsами

10гр	<b>1850</b>	30гр	<b>5250</b>
20гр	<b>3700</b>	50гр	<b>8500</b>

Блины с красной икрой  
подаются с традиционными кондimentsами

10гр	<b>450</b>	30гр	<b>1100</b>
20гр	<b>800</b>	50гр	<b>1650</b>

Салат из камчатского краба  
с пюре из яблок и имбиря, подается  
с маринованным японским редисом  
и микрозеленью  
**1600**

Фирменный салат Цезарь от Отеля Талион  
на Ваш выбор:  
с куриным филе    с тигровыми креветками  
**1000**                      **1750**

Хрустящие листья салата с томатами конфи  
с маринованной грушей и заправкой  
из сыра Горгонзола  
на Ваш выбор:  
ветчина Парма    копченый олень  
**1100**                      **1300**

Буррата  
с консоме из клубники и рукколой  
**850**

Азиатский салат  
овощной микс салат с жареной говядиной  
**1250**

Тар-тар из тунца  
с авокадо и кунжутным маслом  
**1400**

Карпаччо из говядины высшего сорта  
с маринованными овощами, сыром  
пармезан и трюфельной заправкой  
**1200**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пельмени из краба по-камчатски  
**1300**

Пельмени сибирские  
со сметаной и зеленью  
**800**

Ньокки из баклажана  
с базиликом и томатным фондю  
**850**

Ферментированный жареный стейк  
из белокочанной капусты  
с овощным рагу и консоме из красной капусты  
**900**

Белые грибы томленные в сметане  
с моченой брусникой  
**1000**

Елисеевские вареники с маком  
(сладкие)  
**700**



Просьба предупредить вашего  
официанта об имеющейся у вас  
аллергии на определенные  
продукты питания

## СУПЫ

Тыквенный суп  
с кокосовым молоком, лемонграссом  
и азиатскими специями  
**600**

Традиционный борщ  
со сметаной и зеленью  
**700**

Карельская уха с лососем  
и ржаным пирожком «калитка»  
**1000**

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Палтус Минуер  
с овощным равиоли, апельсиновым  
соусом и пеной из креветочного биска  
**1700**

Конфи из филе лосося  
с велюте из зеленой спаржи  
и запеченным картофелем Рате  
**1550**

Балантин из сибаса с лангустином  
с лимонным гелем и пудрой  
из морских водорослей, брокколи конфи  
**1500**

Домашние тальятелле  
с морепродуктами  
в копчено-сливочном соусе  
**1200**

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

Нежное филе говядины  
с картофельным конфи  
лисичками, белыми грибами  
и соусом из воздушного пармезана  
**1850**

Говяжьи щечки  
томленные в красном вине, с пюре из батата,  
луком конфи и ореховой крошкой  
**1600**

Бефстроганов из говяжьей вырезки  
высшего сорта  
с картофельным пюре, луковыми кольцами  
и маринованной свеклой  
**1450**

Маринованное филе утки  
в азиатских специях  
с конфи из инжира, пюре из персиков  
и соусом из вишни  
**1300**

Пожарская котлета  
с картофельным gratenом и грибным соусом  
**1150**



## ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова с сезонными ягодами

500

Шоколад-карамель

500

Лавандовая симфония

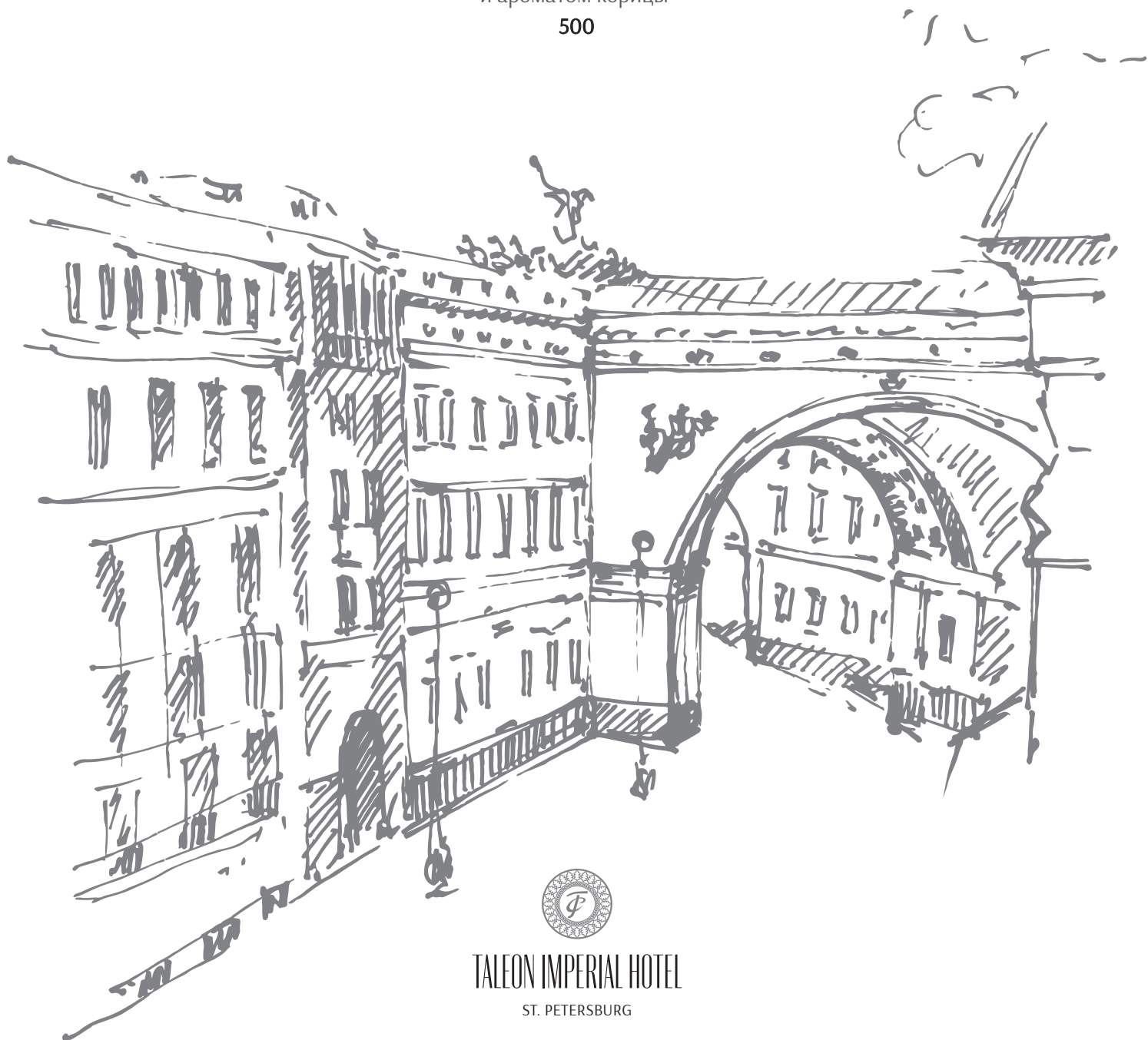
500

Маковый торт  
с лимонным кремом  
и ванильным соусом

500

Золотое яблоко с ванилью  
и ароматом корицы

500



TALEON IMPERIAL HOTEL

ST. PETERSBURG